



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 19.08.27.1405

1. Tên mẫu/Name of sample : Nem Bù Kinh Bắc Con Lợn Bay
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH thực phẩm sạch ABC
Name/Address of customer : Ô số D20 khu D khu DG QSD đất khu 3ha, đường Phúc Minh, phường Phúc Diễn, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam.
3. Mô tả mẫu/Sample description : Sản phẩm đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 27/08/2019
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel performing/sending sample(s) : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of testing activities : 27/08/2019 - 30/08/2019
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	TCVN 5604:1991	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng. Vị ngọt đậm.	TCVN 7049:2002
2	Protein*	TCVN 8134:2009	%	14,7	TCCS/GMP
3	Lipit/Lipid	TCVN 8136:2009	%	38,5	TCCS/GMP
4	Nhóm Sorbat/Sorbate group (Acid sorbic, Natri sorbat, Kali sorbat, Calci sorbat)	HPLC/UV	mg/kg	Không phát hiện ($< 0,01$)	
5	Cadimi/Cadmium (Cd)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện ($< 0,01$)	QCVN 8-2:2011/BYT $\leq 0,05$
6	Chì/Lead (Pb)	TCVN 7929:2008	mg/kg	Không phát hiện ($< 0,01$)	QCVN 8-2:2011/BYT $\leq 0,1$

Hà Nội, ngày 30 tháng 08 năm 2019/Hanoi, August 30, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHIẾN ĐOÀN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

KT. GIÁM ĐỐC
DIRECTOR

ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật (thành phố Hà Nội).
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả.
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản. 01 bản trả cho khách hàng, 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies. 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

Số/No.: 19.08.27.1405

1. Tên mẫu: *Name of sample* Nem Bùi Kinh Bắc Con Lợn Bay
2. Tên/địa chỉ khách hàng: *Name/Address of customer* Công ty TNHH thực phẩm sạch ABC
Ở số D20 khu D khu DG QSD đất khu 3ha, đường Phúc Minh, phường Phúc
Diễn, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam
Trong 04 túi x 100g (không lưu mẫu)
3. Mô tả mẫu: *Sample description:*
4. Ngày nhận mẫu: *Date of receiving sample* 27/08/2019
5. Người lấy/gửi mẫu: *The personnel performing/sending sample(s)* Khách hàng tự gửi
By customer
6. Ngày thực hiện kiểm nghiệm: *The dates of testing activities* 27/08/2019 - 03/09/2019
7. Kết quả thử nghiệm: *Test results*

TT No.	Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Đơn vị <i>Unit</i>	Kết quả <i>Result</i>	Giới hạn cho phép <i>Regular limit</i> QCVN 8-3:2012/BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * <i>Total aerobic microorganisms</i>	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	8,7x10 ⁵	5x10 ⁵
2	<i>Escherichia coli</i> *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<10	50
3	<i>Salmonella spp.</i> *	TCVN 10780-1:2017	Phát hiện <i>Detection</i> (/25g)	KPH	KPH

Nhận xét:

Hà Nội, ngày 03 tháng 09 năm 2019
Hanoi, September 03, 2019

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐỘ CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Kiều Anh

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của đơn gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày trả kết quả
Claims will not be accepted if there is no sample in storage, or more than 5 days after issuing the test result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản. 01 bản trả cho khách hàng. 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự Do – Hạnh Phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 07/THUC_PHAM_SACH_ABC/2019

Thông tin tổ chức cá nhân tự công bố

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Thực phẩm sạch ABC

Địa chỉ: Ô số d20, khu D khu DG QSD đất khu đất 3 ha, đường Phúc Minh, P. Phúc Diễn, Quận Bắc Từ Liêm, TP Hà Nội

Điện thoại: 0962557088

Email: nembuiconlonbay@gmail.com

Mã số doanh nghiệp: 0108271982

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện A TTP: 130/2018/NNPTNT – HAN

Ngày cấp: 27/06/2018 (nơi cấp: chi cục quản lý chất lượng Nông lâm sản thủy sản Hà Nội)

1. Thông tin sản phẩm
2. Tên sản phẩm: **NEM BÚI KINH BẮC CON LỘN BAY**
3. Thành phần: Thịt lợn, thính gạo, tiêu, nước mắm, muối, mì chính.
4. Thời hạn sử dụng sản phẩm: Hạn sử dụng 07 ngày kể từ ngày sản xuất bảo quản ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C
5. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Chất liệu bao bì: Túi nilon, PA, PP, PE đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của bộ y tế.
 - Khối lượng tịnh 170 gram
6. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm (trường hợp thuê cơ sở sản xuất).

II. **Mẫu nhãn sản phẩm** (Đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến.)

III. **Yêu cầu về an toàn thực phẩm.**

- Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quyết định số: 46/2007/QĐ-BYT về giới hạn tối đa ô nhiễm hóa học và vi sinh học trong thực phẩm.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả	Giới hạn tối đa cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$8,7 \times 10^3$	5×10^5
2	Escherichia coli	CFU/g	< 10	50
3	Staphylococcus aureus	CFU/g	KPH	KPH
4	Cảm quan Sensory properties	/	Màu sắc tự nhiên, mùi vị thơm đặc trưng. Vị ngọt đậm	TCVN 7049:2002
5	Protein	%	14,7	TCCS/GMP
6	Lipid/Lipid	%	38,5	TCCS/GMP
7	Nhóm Sorbat/Sorbitate group (Acid sorbic, Natri sorbat, Kali sorbat, calci sorbat)	Mg/kg	KPH (<0,01)	
8	Cadimi/Cadmium (Cd)	Mg/kg	KPH (<0,01)	QCVN8-2:2011/BYT (<0,05)
9	Chì/Lead (Pb)	Mg/kg	KPH (<0,01)	QCVN8-2:2011/BYT (<0,1)

Chúng tôi xin cam kết thực hiện chế độ kiểm tra và kiểm nghiệm định kỳ theo quy định hiện hành và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính hợp pháp của sản phẩm đã công bố.

